



विंडोज का स्वाद अब कलर्स में

आलेख: असीम छाबड़ा फोटो: बैरी फिलजगेराल्ड

जब आतंकवादियों ने विमानों का अपहरण कर 11 सितंबर 2001 को उन्हें वर्ल्ड ट्रेड सेंटर से टकराया तो उसमें मरने वाले लोगों में विंडोज ऑन द वर्ल्ड रेस्तरां के 70 से ज्यादा कर्मचारी भी थे जिनमें से अधिकतर आप्रवासी कामगार थे। यह रेस्तरां उत्तरी टावर की 106वीं और 107वीं मंजिल पर स्थित था और अपहृत विमान सबसे पहले इसी से टकराए।

इस हमले के कारण रेस्तरां के 350 से ज्यादा कर्मचारी - बैरे, रसोइए, बर्तन धोने वाले, जो अपनी आजीविका कमाने और परिवारों की सहायता करने के लिए संघर्ष कर रहे थे, अपनी नौकरी खो बैठे। होटल कर्मचारियों और रेस्तरां कर्मचारियों के स्थानीय यूनियन चैप्टर के अनुसार हमलों के कारण न्यूयॉर्क के 13,000 रेस्तरां कर्मचारी बेरोजगार हो गए और ये भी उनमें शामिल थे। इनमें से 67 प्रतिशत कर्मचारी आप्रवासी हैं। हैती, बांग्लादेश और इक्वेडोर के ज्यां पियरे, मेमन अहमद और पेट्रिशियो वैलेनशिया उन लोगों में थे जो जीवित बच गए थे। अपने साथियों को खोने के दुख और भय के बावजूद इन लोगों को ऐसे शहर में काम तलाश करना था जहां पर्यटन और व्यापार के लिए लोगों का आना अचानक कम हो गया था और रेस्तरां

बंद हो रहे थे। रेस्तरांओं की कम कमाई वाले काम के अलावा कई सालों तक छोटे-मोटे काम करने के बाद पियरे, अहमद और वैलेनशिया अब एक नए रेस्तरां कलर्स के कर्मचारी हैं। यह रेस्तरां न्यूयॉर्क के ईस्टर्न ग्रीनविच विलेज में जनवरी 2006 में शुरू हुआ। विशेष बात यह है कि ये तीनों 55 अन्य कर्मचारियों के साथ रेस्तरां के सह-मालिक हैं जो सहकारी आधार पर चलाया जा रहा है। इनमें से लगभग दो दर्जन कर्मचारी न्यूयॉर्क के मशहूर रेस्तरां विंडोज ऑन द वर्ल्ड में काम करते थे। 11 सितंबर 2001 को पियरे की नियमित छह बजे वाली शिफ्ट देर से शुरू होनी थी कि क्योंकि रेस्तरां में निर्माण कार्य चल रहा था। उसे कहा गया था कि वह काम के लिए कुछ घंटे देर से आए। इसलिए पहले विमान के वर्ल्ड ट्रेड सेंटर की इमारतों से टकराने के समय

पियरे न्यू जर्सी में अपने छह महीने के बेटे के लिए विशिष्ट फॉर्मूला दूध खरीद रहे थे। इस हादसे की विभीषिका का पूरा अंदाजा उन्हें घर लौटने से पहले नहीं हुआ था जहां उसके पिता उसके बेटे को लिए लगातार टेलीविजन देख रहे थे।

“और तब उन्होंने इमारतों को गिरते हुए दिखाया, और मैं चीखने लगा।” हैती के आप्रवासी और विंडोज में प्रमुख रसोइए के रूप में काम करने वाले 34 वर्षीय पियरे कहते हैं, “जब रविवार को मेरे बाँस ने कहा कि मुझे काम पर देर से आना है, तो मैं दुखी था, लेकिन मंगलवार को भगवान ने मेरी जिंदगी बचा ली। निर्माण कार्य की वजह से मैं जिंदा बच गया।”

बांग्लादेश से 19 साल पहले अमेरिका आने वाले अहमद तब भी विंडोज में काम कर रहे थे, जब 26



सबसे ऊपर: न्यूयॉर्क के चुनिंदा सहकारी रेस्तरांओं में से एक कलर्स का डाइनिंग रूम।

ऊपर: बार में व्यस्त अवाल अहमद (बाएं से), फेक्काक मामदू और पेट्रेसियो वैंलेनशिया।

ऊपर, दाएं: कलर्स की स्थापना में मदद करने वाली अधिवक्ता और एक्टिविस्ट सारु जयरामन।

फरवरी, 1993 को वर्ल्ड ट्रेड सेंटर पर पहला आतंकवादी हमला हुआ था। 11 सितंबर, 2001 को जब विमान मैनहट्टन की प्रतीक मानी जाने वाली इमारतों से टकराए, तब वह क्वीन्स में अपने घर में सो रहे थे। विंडोज में बतौर वेंटर उसकी शिफ्ट दो बजे दोपहर से पहले शुरू नहीं होनी थी। उनके एक इंडोनेशियाई सहकर्मी ने उसे जगाया और टेलीविजन देखने को कहा। 39 वर्षीय अहमद 11 सितंबर के हमले की तबाही और मौतों के बारे में कहते हैं,

“यह कल्पना करना भी मुश्किल है। कभी-कभी मैं सोचता हूँ कि मैं दूसरों के मुकाबले ज्यादा भाग्यशाली हूँ क्योंकि मैंने ठीक उसी जगह मौत को दो बार चकमा दिया है।”

अंतर्राष्ट्रीय जायका पेश करने वाला कलर्स एक जोरदार रेस्तरां है। यह विंडोज के उन 79 कर्मियों को श्रद्धांजलि है जो 11 सितंबर के हादसे में मारे गए। यह रेस्तरां भारतीय अमेरिकी वकील और कार्यकर्ता सारु जयरामन और मोरक्को के आप्रवासी और विंडोज में बतौर वेंटर काम चुके फेक्काक मामदू के दिमाग की उपज है। विंडोज के कर्मचारियों का प्रतिनिधित्व करने वाली यूनिन ने शुरू में सुश्री जयरामन से स्थायी रेस्तरां कर्मचारी केंद्र बनाने के लिए संपर्क किया था।

आतंकवादी हमलों के बाद पहले 90 दिनों तक

रॉकफेलर फाउंडेशन ने एक यूनिन द्वारा संचालित राहत केंद्र के लिए धन उपलब्ध कराया था। इसमें बहुभाषी लोगों ने वित्तीय मदद मुहैया कराई, कार्डसलिंग की और अन्य सेवाओं में योगदान किया। लेकिन नोकरी पाने की आवश्यकता बनी रही। होटल कर्मचारियों और रेस्तरां कर्मचारियों के संगठन ने जयरामन और मामदू को स्थायी कामगार केंद्र के रूप में रेस्टोरेंट अपोचुनिटीज सेंटर ऑफ न्यूयॉर्क (आरओसी-एनवाई) शुरू करने को प्रोत्साहित किया जो नौकरी तलाशने में मदद, कानूनी सहायता और कम भुगतान पाने वाले अक्सर असंगठित रेस्तरां कर्मचारियों को एकसाथ कार्रवाई के लिए जुटा सके।

जब विंडोज के अंदर काम करने वाले श्रम संगठन ने शुरू में जयरामन से संपर्क किया तो वह उनके प्रयास में शामिल होने में हिचक रही थीं। वह

बताती हैं, “अमेरिका में श्रम संगठन मुख्य धारा के होते हैं, जबकि वह एक्टिविस्ट धारा में विश्वास करती हैं। लेकिन जब वह विंडोज के कर्मियों से मिलीं तो अच्छी कार्य परिस्थितियों के प्रति उनकी प्रतिबद्धता और विविधता से प्रभावित हुईं। 30 वर्षीय जयरामन कहती हैं, “उनकी तात्कालिक चिंताएं नौकरी, पैसे और राहत की थीं। सिर्फ अस्तित्व और जीवित रहने की बुनियादी चिंताएं।”

जयरामन पूर्वी लास एंजिलिस में कामकाजी वर्ग के पड़ोस में पली-बढ़ी थीं। हालांकि उन्होंने प्रतिष्ठित येल ला स्कूल और हार्वर्ड विश्वविद्यालय के जॉन एफ. केनेडी स्कूल ऑफ गवर्नमेंट में पढ़ाई की है, पर उन्होंने श्रमिकों के अधिकारों के लिए संघर्ष करने वाली कार्यकर्ता और संगठनकर्ता बनना चुना।

मैनहट्टन के मुख्य हिस्से के दफ्तर में बैठकर वह बताती हैं, “आरओसी की दृष्टि संगठित करने की है।” यह दफ्तर ब्रुकलिन कॉलेज ने आरओसी को दिया है। आरओसी के अपने काम के अलावा जयरामन ब्रुकलिन कॉलेज और न्यूयॉर्क विश्वविद्यालय में आप्रवासियों के अधिकार, श्रम

अर्थशास्त्र, राजनीतिशास्त्र, समाजशास्त्र और समूह संगठन के पाठ्यक्रम पढ़ती हैं।

“न्यूयॉर्क में बहुत बड़ी तादाद में मजदूर श्रम संगठनों के सदस्य नहीं हैं। 90 प्रतिशत के पास सेहत बीमा नहीं है। 60 प्रतिशत को उचित ओवरटाइम नहीं मिलता है। औसत सालाना आय है-19,000 डॉलर।

जब विंडोज के मालिक डेविड एमिल ने टाइम्स स्क्वायर में नया रेस्तरां नोश खोला तो उसमें विंडोज के कई कर्मचारियों को नौकरी मिल गई लेकिन अन्य कर्मचारी नाराज थे कि उन्हें काम पर नहीं

लिया गया। लेकिन आरओसी की मदद से उन्होंने मीडिया से संपर्क साधा और प्रदर्शन किए। इन लोगों ने आरोप लगाया कि एमिल अपने नए रेस्तरां में सिर्फ उन्हीं कर्मचारियों को रख रहे हैं जो यूनियन से नहीं जुड़े हैं।

एमिल का कहना था कि उनके नए छोटे रेस्तरां में बैक्वेट बैरे, कैप्टिन और फूड रनर्स जैसे उन कामों की गुंजाइश नहीं थी जिनके लिए अंग्रेजी बोलने की आवश्यकता नहीं है। लेकिन समझौता हुआ और एमिल ने विंडोज के और लोगों को



कलर्स के कुछ कर्मचारी-मालिकों में से (बाएं से):
बांग्लादेश के अवाल अहमद, मेक्सिको की रोसेरियो सेरा,
भारत की सोनाली मित्रा और बांग्लादेश के मेमन अहमद,
मोहम्मद कुदुस और मोहम्मद अली।

क्या है मेन्यू में

कलर्स के मीनू में अंतर्राष्ट्रीय व्यंजनों की बड़ी तादाद है जो इसके 24 देशों के कर्मचारियों का प्रतिनिधित्व करती है। इनमें हैं ऑर्गेनिक चिकन, बांग्लादेशी पोट पाई, कांगोलीज सी-फूड और बकरी-करी जो पेरु के चावल केक के साथ पेश की जा सकती है। खाद्य उत्पादों की कीमत 18 डॉलर से लेकर 33 डॉलर तक है। 11 डॉलर से 17 डॉलर की कीमत में भूख जगाने वाले एपेटाइजर हैं जैसे हैती शैली के उबाले गए घोंघों के साथ लांबी सलाद, खास कैपर के साथ ट्यूना टार्टर और स्ट्रूजन कैवियार।

कलर्स की रसोई में अनन्नास काटते
एकजीक्यूटिव शेफ ज्यां पियरे।



नौकरी पर रखा तथा वादा किया कि नोश में बैंकवेट सुविधा शुरू होने पर विंडोज के कर्मचारियों को प्राथमिकता दी जाएगी।

जयारामन कहती हैं, “यह वाकई एक बड़ी जीत थी हालांकि जो मिला वह राहत की शक्ति में ही था। कर्मियों को इस बात का अहसास हुआ कि अगर सब इकट्ठे हो जाएं, तो बहुत ज्यादा हासिल किया जा सकता है।” हालांकि नोश बंद हो गया। बहुत-से कर्मचारी फिर बेरोजगार हो गए और मदद के लिए आरओसी के पास गए।

जयारामन कहती हैं, “सहकारी आधार पर रेस्तरां चलाने का विचार मामदू का था। कलर्स के खुलने में साढ़े चार साल का समय लगा और बीस लाख डॉलर की लागत आई। जनवरी 2003 में भारत की व्यक्तिगत यात्रा के दौरान जयारामन ने एक भारतीय कॉफी शृंखला के बारे में जानकारी ली। जब भारत में कॉफी पर अंकुश था और यह बहुत महंगी थी, तो सरकारी तौर पर संचालित कॉफी बोर्ड के कर्मचारियों ने एक सहकारी समिति बनाई जिसने उचित कीमत पर कॉफी की बिक्री के लिए रेस्तरां शृंखला शुरू की। यह छात्रों, बुद्धिजीवियों, इधर-उधर जाने वाले सेल्समैन, राजनेताओं और और कई प्रधानमंत्रियों में लोकप्रिय हुई।

कलर्स में अंतर्राष्ट्रीय व्यंजन मिलते हैं और इसकी साज-सज्जा 1930 के दशक की है। दूसरी ओर कॉफी हाउस का माहौल घरेलू होता था। लेकिन दोनों ही मामलों में सहकारी संगठन का मतलब यह नहीं है कि रेस्तरां अफरातफरी में चलते हैं। जयारामन बताती हैं, “वे (कर्मचारी) इस जगह के मालिक हैं, और उनमें गौरव का भाव है, लेकिन फिर भी यहां एक व्यवस्थित ढांचा है। महाप्रबंधक (स्टीफेन मेलवेगानाम) पूरा काम देखते हैं और रसोई का प्रबंधन कार्यकारी मुख्य रसोइए (रेमंड मोहन) देखते हैं।

यह सिर्फ पैसे का मसला नहीं है। यह वास्तव में संचालन कौशल से जुड़ा मसला है। कर्मचारियों ने बहुत कुछ लगाया है। उन्होंने एक मुख्य रसोईया चुना, महाप्रबंधक चुना, और अभी उन्होंने एक सहायक प्रबंधक चुना। अपने परिवार के व्यंजनों से उन्होंने मीनू तैयार करने में मदद की।”

कलर्स के कर्मचारियों के पास इसकी बीस प्रतिशत मिल्कियत है। कर्मचारियों ने रेस्तरां में अपना पैसा नहीं लगाया। इसके बजाय श्रमिक-मालिकों के तौर पर उन्होंने अपनी मेहनत निवेश के रूप में लगाई। आरओसी के पास रेस्तरां की चालीस प्रतिशत मिल्कियत है। जयारामन और मामदू इसके निदेशक हैं। बाकी की मिल्कियत इटैलियन सहकारी संगठन गुड इटैलियन फूड और लाभरहित

फाइनेंस फंड के पास है।

जयारामन आरओसी के बारे में बताती हैं, “हम रेस्तरां की मिल्कियत के कारोबार में नहीं हैं। हम अब भी संगठन में मदद करने वाले ही हैं।” लेकिन वह बताती हैं कि जब कलर्स से मुनाफा आना शुरू हो जाएगा तो आरओसी अपने हिस्से को इस तरह के दूसरी सहकारी संगठनों की शुरुआत करने में लगाएगी। तब तक कलर्स एक आदर्श प्रयोग के तौर पर देखा जाएगा। न्यूयॉर्क सिटी में चुनिंदा सहकारी रेस्तरांओं में से एक कलर्स के कर्मी 13.50 डॉलर प्रति घंटे की न्यूनतम मजदूरी कमाते हैं। यह न्यूयॉर्क सिटी के कानून द्वारा न्यूनतम निर्धारित मजदूरी 6.75 डॉलर से दो गुनी है। वे टिप को बराबर-बराबर बांट लेते हैं।

कलर्स की आंतरिक सज्जा जिम वालरोड ने की है, जिनको पेस और पार्क रेस्तरांओं के काम का श्रेय भी है। इसकी नक्काशी 1939 के विश्व मेले की याद कराती है, जो न्यूयॉर्क सिटी में आयोजित किया गया था। प्रकाश के उपकरण और ग्लोब लैंप भी विश्व मेले में न्यूयॉर्क के पंडाल से प्रेरित हैं।

कलर्स में कार्यक्रम

- विंडोज ऑफ द वर्ल्ड के कर्मचारियों की स्मृति में पांचवीं बरसी पर कार्यक्रम, 11 सितंबर, 8-11 बजे सुबह।
- फ्रूट्स ऑफ ऑवर लेबर की दूसरी वर्षगांठ का समारोह, 12 सितंबर, शाम 6 बजे।

41 वर्षीय

वैलेनशिया कहते हैं, “यह बहुत ही दिलचस्प है।” इक्वेडोर के वैलेनशिया कलर्स में शराब परोसते हैं। वह उस गौरव के

बारे में बात करते हैं, जो वह नए रेस्तरां में आते हुए हर दोपहर को महसूस करते हैं (अभी कलर्स सिर्फ रात के खाने के लिए खुला है)। “यह आसान नहीं था। दरअसल यह बहुत मुश्किल था।”

11 सितंबर, 2001 को वैलेनशिया क्वीन्स स्थित अपने घर से विंडोज की दस बजे सुबह की पाली के लिए निकलने वाले थे। विंडोज के कोट निरीक्षण क्षेत्र में उनकी पत्नी ने देर रात तक काम किया था। जब वैलेनशिया ने वर्ल्ड ट्रेड सेंटर पर हवाईजहाज से हमले के बारे में खबर सुनी तो वह स्पेनिश रेडियो सुन रहे थे। उनका पसंदीदा स्पेनिश केबल टेलीविजन अचानक बंद हो गया। वर्ल्ड ट्रेड टावर की उत्तरी इमारत पर पर इस चैनल का एंटीना स्थापित था जो नष्ट हो चुका था।

वैलेनशिया कहते हैं, “मैं कई दिनों तक रोया।” कभी मैं अपनी जिंदगी में इस तरह से नहीं रोया। जब भी हम बात करते, कोई किसी मृत व्यक्ति के बारे में बताता। यह सब बहुत दर्दनाक था।”

पियरे के लिए कलर्स का मिशन उसकी नौकरी की तरह ही महत्वपूर्ण है। वह पक्के तौर पर यकीन करते हैं कि वह उस आंदोलन का हिस्सा हैं, जो अमेरिका के रेस्तरां कारोबार को बदलने की कोशिश कर रहा है। “हम दिखाना चाहते हैं कि लोग एकसाथ आ सकते हैं और कुछ अच्छा और

थाई सलाद

- ✓ 1 टुकड़ा (लगभग एक किलोग्राम) हरा पपीता (लंबे पतले टुकड़े)
- ✓ 225 ग्राम शाइव बड्स
- ✓ 225 ग्राम लंबे बीन्स
- ✓ एक बड़ी गाजर (लंबे पतले टुकड़े)
- ✓ 115 ग्राम अंकुरित बीन्स
- ✓ 30 मसालेदार काजू
- ✓ 1 पैक इमली- बिना बीज
- ✓ 10 पत्ते धनिया के
- ✓ 10 पत्ते थाई तुलसी के
- ✓ 10 पत्ते पुदीने के

इन सब को तैयार करके उन्हें रेफ्रिजरेटर में रख दीजिए। चिकन को तलने से पहले इन सभी को विनेग्रेट के साथ एक प्याले में मिला लीजिए। पांच मिनट तक रखिए।

चिकन तल लिया जाए तो उसे परोसने के लिए प्लेट में रख दें और उस पर थाई सलाद सजा दें।

चिली विनेग्रेट

- ✓ 1 बोतल स्वीट चिली
- ✓ 1 कप अदरक के टुकड़े
- ✓ 2 कप ताजा नींबू का रस
- ✓ आधा कप थाई फिश सॉस
- ✓ 10 नींबू की पत्तियां बारीक काटी हुईं।

इन सभी को एक प्याले में अच्छी तरह मिला लें।

बॉयल्ड चिकन

- ✓ 1 पूरा चिकन (1.5 से 2 किलोग्राम)
- ✓ 2 चम्मच अदरक के महीन टुकड़े
- ✓ 2 चम्मच लेमनग्रास, बारीक काटी हुई।
- ✓ 2 चम्मच तेल।
- ✓ 1 नींबू
- ✓ थाई फिश सॉस

चिकन को 20 लीटर के बर्तन में रख दें। इसे पूरी तरह पानी में भिगो दें। एक चम्मच नमक डालें। इसे उबलने दें और 45 मिनट तक मध्यम आंच पर पकाएं। ठंडा होने दें। गोشت को हड्डियों से अलग कर लें और टुकड़े कर लें- ज्यादा महीन नहीं। 30 सेंटीमीटर वाली कड़ाही में दो चम्मच तेल गर्म करें और चिकन डाल दें। मध्यम आंच पर दो मिनट तक रहने दें। इसके बाद अदरक, लेमनग्रास और नींबू का रस डाल दें। मामूली फिश सॉस डालें और सभी को अच्छी तरह मिला लें। एक मिनट तक पकाएं। पकाए गए चिकन को प्लेट में रखें और उस पर थाई सलाद लगाएं।

सकारात्मक कर सकते हैं और हर किसी के साथ समानता का बर्ताव किया जाता है।” पियरे कहते हैं, “आखिर में आपको इसका फायदा होगा क्योंकि हम एक बेहतरीन उत्पाद दे रहे हैं और हर व्यक्ति अपने काम की परवाह करता है।” □

असीम छाबड़ा स्वतंत्र पत्रकार हैं और न्यूयॉर्क में रहते हैं। इस लेख में लॉरेंडा कीज लॉंग ने भी योगदान किया।